



UNA DE LAS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES DE NUESTROS CLIENTES TIENE QUE VER CON LA MIEL CRISTALIZADA Y SU RELACIÓN CON LA GENUINIDAD DE LA MISMA.

Miel de Galicia
Indicación Geográfica Protegida

A continuación te contamos más sobre este proceso natural:

Muchos factores afectan la cristalización de la miel, algunas mieles nunca cristalizan, mientras otras lo hacen dentro de pocos días después de la extracción.

La miel de abeja se cristaliza porque es una solución supersaturada, la cual contiene una gran cantidad de azúcar natural (70%) y muy poca agua (20%). Básicamente después de un cierto tiempo de mantenerla guardada, la miel pierde agua naturalmente y adquiere una apariencia granulada cremosa o incluso totalmente sólida.

Este es un proceso de la miel el cual no nos debe preocupar, por el contrario esta solidificación es la principal señal de que hemos comprado miel de abeja 100% pura la cual no contienen ningún tipo de aditivos.

¿QUÉ FACTORES INFLUYEN EN LA CRISTALIZACIÓN DE LA MIEL DE ABEJA?

Proporción de agua en la miel: el proceso de la miel cristalizada se acelera con relación a la proporción de agua sobre azúcar, es decir entre menos agua contenga el proceso será mucho más rápido.



Contenido de fructosa: la glucosa cristaliza y la fructosa no, por lo tanto si hay más glucosa que fructosa la cristalización se acelera. Esta combinación puede llegar a variar dependiendo del tipo de miel, pero usualmente la miel contiene un 38% de fructosa y un 31% de glucosa.

Contenido de polen: la cristalización puede ser potenciada por partículas de polen, polvo o burbujas de aire disueltas en la miel, que actúan como catalizadoras de la cristalización.

Almacenamiento: las condiciones de almacenamiento, tal como: temperatura, humedad relativa y tipo de envase, pueden también afectar la tendencia de la miel para cristalizarse.

- La temperatura que más favorece la cristalización es de 14° C.
- Las temperaturas frías, por debajo de los 10° C. desalientan la Cristalización.
- Temperaturas moderadas de (10-21° C), generalmente promueven la cristalización.
- Otras temperaturas de (21-27° C), desalientan la cristalización pero degrada la miel.
- Cuando las temperaturas son muy altas (sobre los 27° C) previene la cristalización pero incentivan la fermentación, así como también la degradación de la miel.
- La humedad del depósito influye en la cristalización de la miel, a más humedad, menos cristaliza.

¿CÓMO SE PUEDE REVERTIR EL PROCESO DE LA MIEL CRISTALIZADA?

Baño María: esta es una gran opción para devolver la miel a su estado líquido, deberás introducir un recipiente pequeño (en el que se pone el envase de la miel) dentro de otro más grande con agua, después a fuego lento ir incrementando la temperatura hasta que la miel vuelva a tomar su estado líquido.

Horno de microondas: si la miel ya se ha cristalizado, una de las opciones es utilizar el modo de descongelado del horno de microondas.

Coloca la miel en un recipiente apto para este tipo de hornos, posteriormente deja que se vaya calentando poco a poco hasta obtener el estado deseado. Recuerda revisar periódicamente para verificar que no se queme y que su temperatura no se eleve mucho.

Horno tibio: en caso de no contar con horno de microondas, basta con poner la miel en un horno convencional (utilizando un recipiente apto) apenas tibio y dejar que se vaya calentando muy lentamente hasta que la cristalización se disuelva.

OJO: recuerda que la temperatura de la miel de abeja no debe sobrepasar los 40°C, esto para asegurar la conservación de sus propiedades naturales.

¿CÓMO SABER SI LA MIEL DE ABEJA ES PURA O ESTÁ ADULTERADA?

- El primer paso es revisar los ingredientes en la etiqueta, si dentro de la lista aparece jarabe de alta fructosa o glucosa comercial, la miel ha sido adulterada.
- Toma una cucharada de miel y colócala en un vaso con agua sin revolver. Si se disuelve quiere decir que no es pura, la miel natural debe quedarse toda junta como un sólido al sumergirse en agua. *Indicación Geográfica Protegida*
- Si después de tenerla guardada por cierto tiempo se cristaliza, eso quiere decir que es miel de abeja original.



Como puedes ver, la miel cristalizada es completamente natural y en algunos casos es incluso aprovechada para crear otros productos derivados.

En Campo Vivo ofrecemos solo lo mejor de los productos mexicanos, nuestra miel cruda 100% pura está elaborada en la Costa Chica de Oaxaca y Guerrero y es de gran calidad. ¡Pruébala y cuéntanos qué te pareció!

Para conocer más sobre nuestra miel de abeja visita nuestra página web.